



Courgette rolletjes met ricotta en bresaola

8 personen

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 kleine courgette
- ★ 80 g zongedroogde tomaten op olie, fijngesneden en olie bewaard
- ★ 200 g ricotta
- ★ 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ★ 2 el verse pesto
- ★ 100 g bresaola
- ★ 2-3 takjes basilicum

MATERIAAL: kaasschaaf, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd met een kaasschaaf de courgette in lange dunne plakken.
2. Bestrijk ze aan beide kanten met wat van de olie uit het potje tomaten en bestrooi met zout en versgemalen peper.
3. Verwarm de grillpan op hoog vuur.
4. Gril de courgettereppen in porties aan beide kanten een paar minuten of tot er grillstrepen ontstaan.
5. Laat de courgettereppen afkoelen.
6. Meng de zongedroogde tomaat met de ricotta en Parmezaan.
7. Breng op smaak met versgemalen peper.
8. Leg telkens 1 courgettereep neer en bestrijk met wat pesto.
9. Verdeel er wat bresaola over en leg aan de brede kant van de rol een schepje ricotta en een blaadje basilicum.
10. Rol op en versier met wat blaadjes basilicum.
11. Zet eventueel vast met een cocktailprikker.
12. Bestrooi met wat extra versgemalen peper.

Tip: Deze courgette rolletjes met ricotta en bresaola zijn zo gemaakt en ook zo op – zo lekker zijn ze.

Bron: deliciousmagazine.nl

